

## 黎明技術學院進修推廣部四年制技術系餐飲管理系 標準課程表

107學年度入學學生適用

最後修改日期：

類別	107學年度(一年級)				108學年度(二年級)				109學年度(三年級)				110學年度(四年級)				累計		畢業						
	科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		科目	上學期		下學期		學分	時數	學分	時數	
		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數	學分	時數		學分	時數							
共同科目必修	音樂欣賞	2	2			性別關係	2	2			環境與生活	2	2			運動與生活一	2	2							
	文學賞析	2	2			生活英文	2	2			運動與休閒一	2	2			法律常識	2	2							
	古今文選			2	2	生命科學			2	2	運動與休閒二			2	2	運動與生活二			2	2					
	人文藝術			2	2	旅遊英文			2	2	台灣歷史與文化			2	2	民主法治與生活			2	2					
	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	小計	4	4	4	4	32	32	0	0	
專業必修	觀光與餐旅概論	2	2			餐旅會計學	2	2			連鎖經營管理	2	2			專題研討(一)	2	2							
	餐飲英文會話	2	2			餐廳管理規劃與設計	2	2			餐旅行銷	2	2			餐飲創業規劃設計	2	2							
	食品衛生與餐飲安全 HACCP	2	2			菜單設計與說菜技巧	2	2			顧客關係管理	2	2			職場倫理	2	2							
	營養學			2	2	西餐烹調			4	4	歐點製作			4	4	專題報告與分享			2	2					
	中餐烹調			4	4	成本控制與分析			2	2	人力資源管理			2	2	專題研討(二)			2	2					
小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	小計	6	6	6	6	48	48	0	0		
專業選修	餐飲設備與器具維護	2	2			美食拍攝技巧	2	2			葡萄酒品評	2	2			雞尾酒調製	2	2							
	中式米食加工	4	4			台菜烹調與小吃	4	4			國際禮儀	2	2			異國料理	4	4							
	食材認識與採購	2	2			族群飲食文化	2	2			廣式點心	4	4			藝術蛋糕製作	3	3							
	餐飲服務技能			3	3	餐飲媒體設計			2	2	綠色飲食規劃			2	2	品牌定位與經營			2	2					
	烘焙概論			2	2	酒類知識導論			2	2	宴會管理實務			2	2	婚宴與展場規劃			2	2					
基礎烘焙			4	4	世界飲食文化			2	2	茶飲文化與茶湯品評			2	2	餐飲資訊系統操作			2	2						
小計	8	8	9	9	小計	8	8	6	6	小計	8	8	6	6	小計	9	9	6	6	60	60	0	0		
合計	18	18	19	19	合計	18	18	16	16	合計	18	18	16	16	合計	19	19	16	16	140	140	0	0		
畢業門檻																									
備註																									
列印	列印日期2019/06/25 02:54:30																								